Autenrieder aktuell

Online unter: www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen

Prämierung

WORLD BEER AWARDS 18

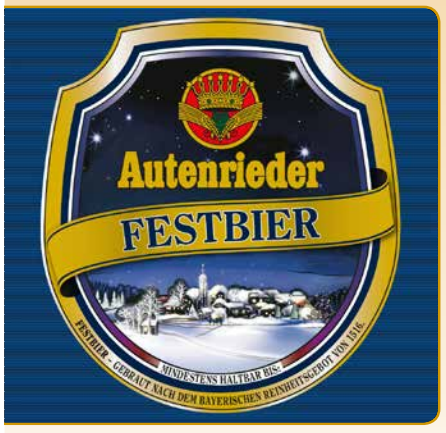
WORLD'S BEST
DARK BEER
MILD

Autenrieder Urtyp Dunkel

Es ist wieder Zeit ...

... für `ne Mord's Gaudi!

Festbier



Jetzt wieder erhältlich!

Winterlandschaft Salzweiher bei Autenried

Eine Beilage der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen vom 20. Oktober 2018 sowie der Schwäbischen Zeitung und der Südwestpresse Ulm vom 20. Oktober 2018.

„Jeder Mensch braucht eine Heimat“

Wort des Autenrieder Bräu Peter Feuchtmayr

Heimat ist da, wo man zuhause ist und dort wo man von Menschen und Dingen umgeben ist, mit denen man sich wohl fühlt. Für uns Autenrieder, die in ihrer Heimat fest verwurzelt sind, spielt der Einsatz regionaler und natürlicher Produkte eine wichtige Rolle – ob in der Brauerei oder in unserem Brauereigasthof.
Nach einem Jahrhundert-Sommer konnten wir unser eigenes Getreide mit Spitzenerträgen in hervorragender Qualität einbringen, um daraus bestes Braumalz für ausgezeichnete Biere herstellen zu können. Dazu feinster Natur-Doldenhopfen aus der Hallertau und Spalt garantieren uns auch weiterhin Spitzenqualitäten für unsere Autenrieder Bierspezialitäten.

Heimat schmeckt ausgezeichnet…!

Das dies so ist, wurde uns bei der diesjährigen Verleihung des World Beer Awards gleich mehrfach bestätigt. So wurde unser **Autenrieder Urtyp Dunkel als weltbestes Darkbeer mild ausgezeichnet**. Unser Autenrieder Weizen erhielt die Silbermedaille für Deutschland und nicht zuletzt wurde unser Autenrieder Pilsner als Deutschlands bestes Pils ausgezeichnet.

100 % Doldenhopfen!... Natürlich!!

Nicht nur in unserem ausgezeichneten Autenrieder Pilsner spielt der Hopfen eine der wichtigsten Rollen. Wussten Sie, dass 98 % aller deutschen Brauereien keine Naturhopfendolden mehr verwenden? Entweder werden Hopfen-Pellets oder Hopfen-Extrakte eingesetzt. Warum also verwenden wir Autenrieder ausschließlich Naturhopfendolden bei der Bierherstellung? Die Antwort ist ganz einfach: Weil dadurch die Biere ein unvergleichbar feines Hopfenaroma bekommen! Dies unterstützt die Geschmacksharmonie und die Biere schmecken runder. Auch die Juroren bei den World Beer Awards, dem European Beerstar und der DLG erkennen die zartbittere Note der Autenrieder Biere und honorierten uns mit über 200 Medaillen. Wir erhielten nun auch zum 29. Mal von der DLG den „Preis für langjährige Produktqualität“. Somit zählen wir, ihre Heimatbrauerei, zu den meistprämierten Brauereien Deutschlands.

Braumeister und Biersommelier Peter Feuchtmayr legt bei der Bierherstellung großen Wert auf die Verwendung regionaler und natürlicher Produkte.

Was genau steckt nun hinter den Naturhopfendolden?

Entgegen der heute weit verbreiteten Ansicht von Bierbrauern waren wir schon immer davon überzeugt, dass in einem Naturprodukt mehr und bessere Inhaltsstoffe enthalten sind als in einem Auszug wie dem Hopfenextrakt. Hopfen wurde bereits in der Antike als Heilmittel verwendet. Die Gerbstoffe im Hopfen sind beispielsweise förderlich für eine gesunde und widerstandsfähige Magen-Darm-Flora. Außerdem enthält Hopfen Xanthohumol. Dieser wirkt unter anderem antimikrobiell, antioxidativ, antikanzerogen und ist gut gegen Osteoporose. Naturhopfendolden enthalten mehr dieser positiven Inhaltsstoffe als Hopfenextrakte, daher verwenden wir in Autenried ausschließlich die ganzen Hopfendolden.

Warum Naturdoldenhopfen im Bier?

Die weiblichen Blüten des Hopfens sind eine der Grundzutaten der Autenrieder Biere. Im gewerblichen Anbau werden nur weibliche Zuchtformen von Humulus lupulus angebaut. Eine Befruchtung durch den männlichen Pollen würde die Qualität verringern und den Erntezeitpunkt verkürzen. Grundsätzlich unterscheiden wir Brauer zwischen Aromahopfen und Bitterhopfen. Aromasorten enthalten mehr ätherische Öle und Gerbstoffe. Diese sind ausschlaggebend für einen zartbitteren Abtrunk im Bier. Wir Autenrieder verwenden ausschließlich Aromasorten aus der Hallertau und Spalt – davon bis zu 4 verschiedene Hopfensorten je Bierspezialität! Unter der Vielzahl von Sorten lässt sich dabei eine fast unerschöpfliche Biervielfalt zaubern.

Die Autenrieder Biere werden mit reinen Naturhopfendolden gebraut.

„Jedem das Seine, doch immer das Beste!“ Zeichen unseres Qualitätsversprechens!

Dass wir zu unserem Qualitätsversprechen stehen, können Sie nun auch auf dem Kronkorken jeder Autenrieder Bierflasche erkennen. Mit Stolz zeigen unsere Biere: „Wir wurden mit Naturhopfendolden gebraut!“

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie schon jetzt eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und ein gesundes, gesegnetes neues Jahr 2019!

Ihr Autenrieder Bräu
Peter Feuchtmayr

Das neue Schlossbräu KUPFER besticht durch seine besondere Farbe und den aromatischen Geschmack.

NEU: Schlossbräu KUPFER

Ein Bier so strahlend kupfern wie die Sudpfanne, in der es gebraut wurde!

„KUPFER“ – Das ist ein feuriges unfiltriertes Rotbier, das im historischen Kupfersudhaus mit dem mineralhaltigen Brauwasser der Autenrieder Schlossgartenquelle gebraut wurde. „Geschwitztes Malz“ gibt die kupferne Farbe.
Erstmalig wurde der Sud mit ungetrocknetem Frischhopfen der Sorte **„Mandarina Bavaria“** mild gewürzt – was dem Bier eine ganz besondere Aromatik verleiht.
Und wie schmeckt es nun?
Über der festen Schaumkrone erwarten Sie schon die feinen Zitrusaromen des Hallertauer Hopfens „Mandarina Bavaria“.
Dann der erste Schluck: Der Antrunk wartet kräftig auf, es dominiert ein Geschmack nach noch warmem, frisch gebackenem Brot mit krosser Kruste. Im Abtrunk harmoniert diese Kraft schön mit einer fein perlenden Spritzigkeit und markanten Aromaölen des frischen Hopfens.

Schon Durst?
Ab Ende Oktober ist das Schlossbräu KUPFER zusammen mit dem Schlossbräu EDELBOCK erhältlich.

Wir sind Weltmeister!

Allen Grund zum Jubeln hat das Brauerteam der Autenrieder Schlossbrauerei: Bei den World Beer Awards in London gab es einen regelrechten Urkundenregen.

- **Autenrieder Urtyp Dunkel:**
Gold für weltbestes DARK BEER MILD
Gold für Deutschlands bestes DARK BEER MILD
- **Autenrieder Pilsner:**
Gold für Deutschlands bestes LAGER CLASSIC PILSENER
- **Autenrieder Weizen:**
Silber für Deutschlands WHEAT BEER BAVARIAN STYLE HEFEWEISS

Wir wussten es schon immer: Heimat schmeckt einfach ausgezeichnet!

Das Autenrieder Brauerteam ist stolz auf die Auszeichnungen.

Das macht was her!

Mit den Pferden im neuen Gewand repräsentiert Karl Barth (rechts) mit seinem Vierer-Gespann die Schlossbrauerei Autenried bei vielen Festumzügen und Veranstaltungen. So war die prächtige Kutsche beim Kaltblutfest in Laupheim, bei den Leonhardiritten in Ichenhausen, Roßhaupten, Weißenhorn und Tiefenbach oder beim Historischen Fest in Burgau vertreten. Dieses Jahr war das schmucke Autenrieder Brauereigespann auch bei den Bezirksmusikfesten in Westerstetten und Balzhausen ein echter Hingucker.

Wir stellen vor!

Seit Juni unterstützt Pia Gnann die Autenrieder Brauer tatkräftig. Sie ist Brauer- und Mälzerin und hat ihr Handwerk von der Pieke auf gelernt. Die Autenrieder freuen sich über den sympathischen Zuwachs in der Brauerfamilie und wünschen ihr viel Spaß bei der Arbeit.

Pizzeria Ristaurante Oliveira

Spezialitäten aus „Bella Italia“ und Portugal in Wertingen

Die Pizzeria „Oliveira“ in Wertingen ist nach ihrem Inhaber José Luis de Oliveira Loureiro benannt. Der gebürtige Portugiese ist seit 27 Jahren in der italienischen Gastronomie-Branche tätig. Er verfügt über große Erfahrung, die er nun seit Juni 2016 in seinem eigenen Restaurant ausleben darf. Unterstützt wird der Gastronom von seinem zehnköpfigen Team und seiner Ehefrau und Tochter.
Übersetzt heißt Oliveira „Olivenbaum“, deshalb wurde ein Olivenzweig als Firmen-Logo gewählt. Das fröhliche Ambiente der Pizzeria mit „grünem“ Flair passt perfekt zu diesem Markenzeichen.
Das Restaurant bietet Platz für 50 Gäste. Auf der mediterranen Terrasse können sich weitere 50 Personen verwöhnen lassen. Die Gäste können unter mehr als 35 Pizza-Sorten auswählen, außerdem hält die umfangreiche Speisekarte Suppen, Fisch- und Fleischgerichte sowie frische Salate und leckere Desserts bereit.

Auf der idyllischen Terrasse des „Oliveira“ können die Gäste in der Sommersaison die mediterrane Küche genießen.

Portugiesische Genüsse

Etwas ganz Besonderes sind die portugiesischen Spezialitäten, die José Luis de Oliveira Loureiro selber nach Rezepten aus seiner Heimat kocht: So können die Gäste hier traditionelle Fisch- und Fleischgerichte oder eine ganz spezielle Kabeljau-Pizza – wie in Portugal – genießen.
Bei „Oliveira“ werden die Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Autenried ausgeschenkt. Die Getränkekarte bietet auch eine große Auswahl an italienischen und portugiesischen Weinen sowie Kaffeespezialitäten und Aperitifs. Nach jedem Essen erhalten die Gäste ein Schnäpschen oder einen Espresso aufs Haus.
Alle Gerichte gibt es natürlich auch zum Mitnehmen. Die Pizzeria betreibt auch einen Lieferservice, wenn der Kunde einmal zuhause schlemmen möchte (im Umkreis von bis zu 10 km von Wertingen).
Mehrmals im Jahr werden am Wochenende italienische Abende mit Live-Musik und Tanz veranstaltet.

Der Olivenzweig ist das Markenzeichen von Pizzeria Ristaurante „Oliveira“. Auch das grün gehaltene Ambiente passt dazu.

Kontakt
Pizzeria Ristaurante Oliveira
Gottmannshofer Str. 9
86637 Wertingen
Telefon 08272/99 39 84 8
info@pizzeria-oliveira.de
www.pizzeria-oliveira.de

Öffnungszeiten
Donnerstag bis Dienstag:
11 – 14 Uhr, 17.30 – 22.30 Uhr,
Mittwoch geschlossen

Restaurant „Alexis Sorbas“

Griechische und mediterrane Genüsse in Laupheim

Wer seinem Griechenland-Urlaub hinterher trauert oder seit Jahren nur von Ferien in Hellas träumt, der kann im Restaurant „Alexis Sorbas“ in Laupheim griechisches Flair genießen – und das nur etwa fünf Gehminuten von der Innenstadt entfernt. Die Inhaber-Familie Kerasiotis verwöhnt ihre Gäste seit 1979 mit griechischen und italienischen Spezialitäten. Die Gäste können wählen unter mediterranen Vor- und Hauptspeisen mit Fleisch und frischem Fisch, original griechischen Desserts sowie südländischen Weinen aus der Ägäis und Italien. Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.
Zum Ausschank kommen im „Alexis Sorbas“ auch die beliebten Bierspezialitäten und alkoholfreien Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.
In der Sommersaison ist das Gartenrestaurant mit rund 150 Plätzen geöffnet.

In frischem Blau-Weiß eingerichtet, lädt das Restaurant „Alexis Sorbas“ in Laupheim zum Genießen ein. Die Gasträume und separate Räumlichkeiten im Obergeschoß eignen sich ideal für besondere Anlässe aller Art für bis zu 120 Personen.

Räumlichkeiten für besondere Anlässe

Das in frischem Blau-Weiß dekorierte Restaurant lädt für etwa 50 Gäste zum gemütlichen Speisen ein. Es kann auch für besondere Anlässe wie Familien- oder Firmenfeieren gemietet werden. Für größere Gesellschaften bis zu 120 Personen stehen separate Räumlichkeiten im Obergeschoß zur Verfügung.
Wer zuhause ein Fest veranstalten möchte, kann sich im „Alexis Sorbas“ auch größere Mengen an Speisen zum Abholen individuell zusammenstellen lassen.
Gutscheine für einen Restaurantbesuch werden ebenfalls gerne ausgestellt.

Junior-Chef Manuel Kerasiotis und Senior-Chef Tilemachos Kerasiotis verwöhnen ihre Gäste mit griechischen und mediterranen Spezialitäten.

Kontakt
Restaurant Alexis Sorbas
Kapellenstr. 70
88471 Laupheim
Telefon 07392/80 79 3
www.restaurant-alexis-sorbas.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag: 11.30 – 14 Uhr und 17.30 – 23 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11 – 15 Uhr und 17 – 23 Uhr
Montag Ruhetag (ausgenommen Feiertage)

Getränkeservice Bernd Kusterer in Scheppach

Das Autenrieder Sortiment wird frei Haus geliefert

Den Getränkeservice Kusterer gab es bereits, als damals in der Gastwirtschaft „Zur Sonne“ in der Hauptstraße 224 in Scheppach noch Bier gebraut wurde. Schon zu damaligen Zeiten waren dort auch Getränke der Schlossbrauerei Autenried erhältlich. Heute wird der Getränkeservice von Bernd Kusterer zusammen mit seiner Mutter Christl und seinem Bruder Jakob geführt.

Bernd und Jakob Kusterer liefern direkt zum Kunden ins Haus – darunter auch die beliebten Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.

Samstags wird ausgeliefert

In Scheppach sind sie bestens bekannt, denn jeden Samstag wird ausgefahren und dem Kunden direkt ins Haus geliefert. Das schätzen nicht nur die Scheppacher, sondern gerade die älteren Kunden. Bernd und Jakob Kusterer bringen die Getränke nicht nur an die Tür, wenn es gewünscht wird, werden diese direkt ins Haus getragen. „Wenn jemand einmal auf die Schnelle etwas braucht, liefern wir selbstverständlich auch unter der Woche“, erklärt Bernd Kusterer.
Sollte einmal eine größere Menge, auch eisgekühlt, benötigt werden, genügt es, einen Tag vorher anzurufen. Gerne kümmert man sich um Sonderwünsche.
Geliefert wird in ganz Scheppach, in Jettingen sowie in der näheren Umgebung.

Auch Selbstabholung

Selbstverständlich kann auch untertags oder abends vor Ort ausgewählt und abgeholt werden – unter anderem natürlich die Autenrieder Bierspezialitäten und alkoholfreien Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.
Die Gastwirtschaft, in der natürlich auch die Getränke aus Autenried zum Ausschank kommen, hat übrigens zweimal in der Woche geöffnet: sonntags ab 10 Uhr zum Frühschoppen und montags ab 18 Uhr zum Stammtisch sowie gerne auf Anfrage für Veranstaltungen und Familienfeiern.

Kontakt
Getränkeservice Kusterer
Hauptstraße 224
89343 Jettingen-Scheppach
Telefon 08225/26 26

„Trinkerlebnis Diedorf“ Peter Branner

Umfangreiches Getränkesortiment und vielerlei Zusatz-Angebote

Im März 1996 eröffnete Peter Branner seinen Getränkemarkt „Trinkerlebnis Diedorf“ an der Hauptstraße 28. Auf rund 320 Quadratmetern präsentiert „Peter“ – wie die meisten seiner Kunden ihn nennen – ein umfangreiches Sortiment an Bieren, Mineralwässern, Säften sowie eine Auswahl an Weinen und Spirituosen. Zusätzlich werden ausgefallene Spezialitäten angeboten, die nicht überall erhältlich sind.
Peter Branner legt großen Wert auf regionale Produkte sowie privat geführte Brauereien. Seit etwa zwei Jahren hat er auch das Vollsortiment der Schlossbrauerei Autenried in seinem Getränkemarkt.
Gern angenommen wird von den Kunden das Angebot an gekühlten Getränken, das vor allem bei Festen als Kommissionsware ausgeliefert werden kann. Peter Branner verleiht auch Biertische, Gläser und Krüge.
Als Zusatz-Service sind im „Trinkerlebnis Diedorf“ eine Annahmestelle für Lotto, Toto, Oddset und Losbriefe sowie eine Hermes-Paketannahmestelle integriert.
Für die Kunden stehen Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung.

Getränkemarkt-Inhaber Peter Branner (links) und der Autenrieder Vertriebsmitarbeiter Thomas Mayr mit dem Biersortiment der Schlossbrauerei.

Öffnungszeiten
Montag bis Donnerstag, 8.30 bis 12.30 Uhr und 14 bis 18 Uhr,
Freitag 8.30 bis 18 Uhr,
Samstag 8 bis 13 Uhr

Kontakt
Trinkerlebnis Diedorf
Peter Branner
Hauptstraße 28
86420 Diedorf
Telefon 08238/60 64 3
Fax 08238/60 63 3

Neue Bezugsquellen

Bei folgenden Bezugsquellen sind die beliebten Autenrieder Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke ab sofort ebenfalls erhältlich:

- Getränke König GmbH
Donauwörther Straße 15,
89420 Höchstädt
- Dorfladen Jedesheim e.G.
Pfarrer Steiner Straße 12,
89257 Illertissen-Jedesheim
- Getränke Mangold
Wilhelm-Maybach-Straße 2,
89150 Laichingen
- Getränke Göbel GmbH
Industriestraße 2,
89231 Neu-Ulm
- Getränke König GmbH
Augsburger Straße 36,
86720 Nördlingen
- Getränkefachmarkt
Syrgenstein
Taläcker 2,
89428 Syrgenstein
- Netto Marken Discount
Lämmerweg 4,
89079 Ulm-Einsingen

Schlossbräu EDELBOCK: Schnell zugreifen! Limitierte Auflage ab sofort erhältlich.

IMPRESSUM

„Autenrieder aktuell“ ist eine Verlagsbeilage der Augsburger Allgemeinen vom Samstag, 1. April 2017, der Südwestpresse Ulm, der Schwäbischen Zeitung und Teilbereichen der Heidenheimer Zeitung vom 20. Oktober 2018 sowie im Internet unter www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen | Verlagsleiter: Andreas Schmutterer | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion und Produktion: Petra Kruhl | Titelgestaltung: Co-Marketing Jettingen | Druck: AZ Druck und Datentechnik GmbH Kempten

Zwei neue Biersommeliers bei den Autenriedern

Im August 2018 haben Julia und Sascha Kaufmann die Prüfung bei Doemens in Gräfelfing bestanden und dürfen künftig das Zeichen des „Diplom-Biersommeliers“ tragen. Inhalte der Ausbildung sind z.B. die Bierherstellung, die richtige Kommunikation zum Thema Bier, aber auch sensorische Besonderheiten von nationalen und internationalen Bieren und Bierstilen. Mit ihrem Wissen rund ums Bier beraten sie gerne kompetent die Gäste im Brauereigasthof.
Damit gibt es in der Familie Feuchtmayr/Kaufmann und in der Schlossbrauerei Autenried nun fünf Biersommeliers, die sich schon jetzt darauf freuen, die Autenrieder Biere perfekt zu präsentieren.

Fleißige Bienchen

Mehrere Tausend neue „Mitarbeiter“ in der Brauerei

Dieses Jahr war rund um das Autenrieder Brauereigelände ganz schön was los. Sascha Kaufmann und Peter Feuchtmayr haben vier Bienenvölker auf dem Brauereigelände angesiedelt und möchten damit ein Zeichen setzen für Umweltschutz und Nachhaltigkeit.

Autenrieder Schlossbienchen

Die „Autenrieder Schlossbienchen“, wie sie liebevoll genannt werden, sollen einen wichtigen Beitrag für ein Gleichgewicht in der Natur und für blühende Landschaften in unserer Heimat leisten, denn der Natur- und Umweltschutz ist den Autenriedern sehr wichtig.
Neben Investitionen in die Energieoptimierung und ständigen umweltverträglicheren Verbesserungen in den Abläufen des Betriebes gibt es nun mit den Bienenvölkern einen weiteren Baustein zum Naturschutz. „Weil wir unser Autenrieder Kreislauf-Wirtschaftssystem ernst nehmen“, so der Konsens der beiden Jung-Imker.

Schlossbräu-Honig

Und was geschieht mit dem Honig?
Hier durften sich die beiden begeisterten Imker schon über eine reiche Ernte freuen und den ersten Autenrieder „Schlossbräu-Honig“ schleudern. Diesen genießen nun die Gäste im Autenrieder Brauereigasthof beim Frühstück.

Peter Feuchtmayr (rechts) und sein Schwager Sascha Kaufmann präsentieren stolz die vier Bienenvölker, die ab sofort emsig summend und Honig sammelnd für die Schlossbrauerei unterwegs sind.

Autenrieder bei Messe Weißenhorn

Zum zweiten Mal fand heuer die Verbrauchermesse Weißenhorn auf dem Gelände und in der Fuggerhalle in Weißenhorn statt.
Auch die Autenrieder waren selbstverständlich wieder mit den Bierspezialitäten und alkoholfreien Erfrischungsgetränken dabei. Bei tollem Wetter konnten viele Kunden und Gäste aus Nah und Fern den wunderschönen Biergarten genießen.
Beim Gewinnspiel zog die Losfee unter vielen Teilnehmern den Hauptgewinner. Der erste Preis waren zehn Kisten des neuen Birnen-Holunder-Spritzers.
Das Autenrieder Messe–Team freut sich schon heute auf die nächste Verbraucherschau 2020 in Weißenhorn.

Glückliche Gewinner beim Luftballon-Wettbewerb

Im Rahmen des Brauereihoffestes am 15. April schickten zahlreiche Kinder gasgefüllte Luftballons auf die Reise. Der Siegerballon flog sogar bis nach Leipzig und erhielt dafür den 1. Preis – ein leckeres Familienessen im Autenrieder Brauereigasthof im Wert von 80 Euro.
Im Rahmen einer kleinen Feier erhielten die Gewinner ihre Preise im Autenrieder Brauereigasthof überreicht.

Aktuelle Arrangements im Brauereigasthof

• Naturentdecker im schwäbischen Donautal:
Genießen Sie die Ruhe und Mystik, die von unserer atemberaubenden Natur ausgeht.
5 Nächte mit Halbpension.
Übrigens: Wir sind zertifizierter Naturgucker-Betrieb.
Guck mal: www.natur-gucker.de

• Verwöhntage:
Einfach entspannen und genießen, zurücklehnen und sich verwöhnen lassen.
Ab 2 Nächten mit Halbpension

• Radler-Arrangement:
Rauf aufs Rad und ab in die Natur. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Streckenangebote für Radlfahrer im Landkreis Günzburg und Neu-Ulm.
3 Nächte mit Halbpension

• Silvester-Arrangement 2018/2019:
Genießen Sie bei uns die letzten Tage des Jahres bei Biergenuss und kulinarischen Köstlichkeiten.
3 oder 4 Nächte mit Halbpension und exklusivem Silvesterbuffet

Nähere Informationen und Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter
www.brauereigasthof-autenried.de
oder sprechen Sie uns einfach an unter Tel. 08223/9684-40.

Weihnachtsmärkte in unserer Heimat

Was gibt es Schöneres, als in der Adventszeit über stimmungsvolle Weihnachtsmärkte zu schlendern? Überall in unserer Region laden große und kleine Genussorte zum Schauen und Genießen ein – natürlich auch mit den Autenrieder Spezialitäten.

Stettenhof in Mödingen
01.12. - 14-21 Uhr
02.12. - ab 11 Uhr
08.12. - 14-21 Uhr
09.12. - ab 11 Uhr

Adventsmarkt der Waldstetter Vereine
am Rathausplatz
01.12. - ab 16 Uhr

Adventsbasar
Sportverein Hochwang
beim Sportheim
01.12. - ab 17 Uhr

Burgauer Schlossweihnacht
Schloss Burgau
14.12. - 19-23 Uhr
15.12. - 16-23 Uhr
16.12. - 14-20 Uhr

Kirchenbauerhof in Bubesheim
15.12. - ab 16 Uhr
„Dorfweihnacht“
16.12. - ab 11.30 Uhr
Entenessen mit Blasmusik

Bierkrimi

Wieder Mord's-Gaudi im Brauereigasthof!

Auch im nächsten Jahr veranstaltet der Autenrieder Brauereigasthof wieder seine beliebten „Bierkrimis“.
Kommissar Obermoser wird **am Freitag, 18. Januar und am Samstag, 19. Januar 2019, jeweils ab 17.30 Uhr ermitteln.**

Los gehts im Brauerei-Innenhof mit einer kurzen Brauereiführung. Dann beginnt der Original Autenrieder Bierkrimi, inklusive Bierkulinarium in 4 Gängen und Bierprobe mit vier Autenrieder Bierspezialitäten im Probier-Glas.

Tickets zu 94 Euro pro Person gibt es ab sofort unter Tel. 08223/9684-40 oder info@brauereigasthof-autenried.de

Autenrieder BRAUEREIGASTHOF mit ★★★★ Wohlfühlhotel
Wir suchen ab sofort in Vollzeit oder Teilzeit:
Hotelfachfrau/ Hotelfachmann
Koch/Köchin
Sous Chef m/w
Autenrieder Brauereigasthof
Frau Celia Feuchtmayr
Hopfengartenweg 2
89335 Ichenhausen-Autenried
Tel. 0 82 23/96 84-40
www.brauereigasthof-autenried.de

Autenrieder BRAUEREIGASTHOF mit ★★★★ Wohlfühlhotel
Wir suchen:
Azubis ab 01.08.19
Hotelfachfrau/ Hotelfachmann
und
Koch/Köchin
Autenrieder Brauereigasthof
Frau Celia Feuchtmayr
Hopfengartenweg 2
89335 Ichenhausen-Autenried
Tel. 08223/9684-40
www.brauereigasthof-autenried.de

Erfolgreich in die Zukunft

Der Autenrieder Brauereigasthof mit ★★★★ Wohlfühlhotel mit seinem vielfältigen Angebot bietet die beste Grundlage für eine Ausbildung zum Hotelfachmann.
Mit Erfolg hat auch Haibang Ngujen seine Lehre abgeschlossen und bleibt dem Team des Brauereigasthofs erfreulicher Weise auch weiterhin erhalten.

DIE CHEFIN EMPFIEHLT...

Celia Feuchtmayrs Rezeptvorschlag aus der Brauereigasthof-Küche

Geschmorte Schweinsbackerl in Kupfer-Biersoße

Zutaten für 4 Personen:

12 Schweinsbackerl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Karotten
1 Sellerieknolle, grob gewürfelt
2 EL Tomatenmark

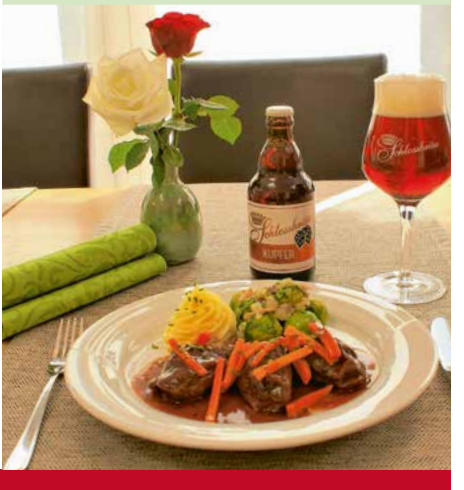
Gewürze:
1 Thymianzweig
5 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
2 Zehen Knoblauch
400 ml Fleischbrühe
100 ml Autenrieder „Schlossbräu Kupfer“

So bereiten Sie zu:

- Das Fleisch gegebenenfalls trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf im erhitzten Rapsöl von allen Seiten gleichmäßig anbraten und bräunen. Der Topf sollte heiß sein, bevor das Öl hineinkommt.
- Gewürfeltes Gemüse dazugeben und gleichmäßig braun rösten. Unter Zugabe von Tomatenmark unter Rühren kurz weiterrösten.
- Die Mischung mit ca. 100 ml Fleischbrühe ablöschen und unter stetigem Rühren reduzieren.
- Wenn die Gemüsemischung erneut zu rösten beginnt mit restlicher Fleischbrühe und Autenrieder „Schlossbräu Kupfer“ ablöschen.
- Gewürze hinzufügen und unter Rühren sanft aufkochen.
- Schweinebäckchen in der Sauce etwa 1½ Stunden sanft schmoren. Darauf achten, dass die Flüssigkeit langsam reduziert, damit die Soße kräftig wird.
- Sobald die Bäckchen schön mürbe sind, aus dem Fond nehmen und abgedeckt warm stellen.
- Die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb passieren, dabei die zerkochten Gemüsestücke etwas ausdrücken.
- Die passierte Sauce unter stetigem Rühren einkochen. Jetzt erst mit Salz und Pfeffer nachwürzen und eventuell mit etwas angerührter Kartoffelstärke binden.
- Ein Schuss „Schlossbräu Kupfer“ peppt die Soße nochmals auf. Die Schweinebäckchen zurück in die Soße legen und kurz durchziehen lassen.
- Serviert mit feinem Kartoffelpüree und Speckrosenkohl – ein Genuss!
- Den Rest des „Schlossbräu Kupfer“ dürfen Sie natürlich gerne während des Kochens, als auch beim Verzehren der Schweinsbackerl genießen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und Prost!

Guten Appetit – wohl bekomm's!



Terminkalender

- **Sonntag, 04.11.2018:**
Leonhardi-Ritt Ichenhausen
- **Samstag, 10.11.2018:**
Hitparade der Blasmusik, 19 - 23 Uhr
- **09.-11.11.2018:**
Martinsgansessen
(um Vorbestellung wird gebeten)

- **Betriebsurlaub im Brauereigasthof:**
17.11.2018 - 27.11.2018
Am 16.11.2018 ist der Brauereigasthof ab 14 Uhr geschlossen.

Öffnungszeiten Weihnachten/Jahreswechsel
23.12.2018: Mittagstisch 11-14 Uhr, ab 15 Uhr geschlossen
24.12.2018: Brauereigasthof geschlossen
25.12.2018: geöffnet (Reservierung erbeten)
26.12.2018: Mittagstisch 11-14 Uhr, ab 15 Uhr geschlossen
27.-30.12.2018: Brauereigasthof geöffnet
31.12.2018: ab 18 Uhr: geöffnet für Reservierungen mit exklusivem Silvesterbuffet (kein Essen nach Karte)
01.01.2019: Brauereigasthof geschlossen
02.-05.01.2019: Brauereigasthof geöffnet
06.01.2019: Mittagstisch 11-14 Uhr, ab 15 Uhr geschlossen
07.-13.01.2019: Betriebsurlaub
14.01.2019: Brauereigasthof wieder durchgehend geöffnet

- **18./19.01.2019:**
Autenrieder Bierkrimi
(Karten im Brauereigasthof erhältlich)
- **14.02.2019:**
Valentinstag mit Valentinstagsmenü
- **06.03.2019:**
Aschermittwoch mit Fisch-/Fastenessen
- **Freitag, 12.04.2019:**
Trachtenerwachen
(Gesellige Vereinigung Eintracht Autenried)
- **Sonntag, 14.04.2019:**
Brauereihoffest zum Tag des Bieres mit Oldtimertreffen
- **19.04.2019:**
Karfreitag Fisch-/Fastenessen
- **Ostern 21./22.04.2019:**
Köstliches vom Lamm
(um Reservierung wird gebeten)

Braugeschichte und Bierkulinarik
Termine für Einzelpersonen buchbar: 30.11.2018 / 25.01.2019 / 22.02.2019 / 29.03.2019 / 26.04.2019

Bier- und Käse-Genussabende
Termine für Einzelpersonen buchbar: 07.11.2018 / 05.12.2018 / 06.02.2019 / 06.03.2019 / 03.04.2019

Um rechtzeitige Reservierung für die Weihnachtsfeiertage, Silvester und Ostern wird gebeten.

Wollen Sie Ihr Glück versuchen?

PREISRÄTSEL

Unsere Fragen sind nicht schwer zu beantworten. Beim Durchlesen unserer Hauszeitung finden Sie die richtigen Antworten.

Die Fragen:

1. Mit welcher Hopfensorte wurde das neue „Schlossbräu KUPFER“ mild gewürzt?
2. Welche Autenrieder Bierspezialität wurde Weltmeister beim World Beer Award 2018?

Das können Sie gewinnen:

1. Preis: Gutschein für ein Familienessen (Wert 120 €)
10 Preise: je 1 Familien-Getränkepaket
10 Preise: Brauereibesichtigung für zwei Personen mit anschließender Einkehr

Einsendeschluss ist der 31. Januar 2019

Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an:
Schlossbrauerei Autenried
Bräuhausstraße 2, 89335 Ichenhausen-Autenried
oder per E-Mail unter gewinnspiel@autenrieder.de

Gehen mehr richtige Lösungen ein, als Preise vorhanden sind, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Mitarbeiter/innen der Schlossbrauerei Autenried und deren Angehörige können nicht teilnehmen.

Geschenkideen für Weihnachten aus dem Brauereigasthof

Sie sind noch auf der Suche nach dem richtigen Geschenk fürs Weihnachtsfest?

Dann schauen Sie doch mal bei uns im Brauereigasthof vorbei. Wir haben da so Einiges zu bieten:
- Wertgutscheine
- Tickets für den Original „Autenrieder Bierkrimi 2019“
- verschiedene Bierpräsente
- Hochprozentiges wie Bierlikör, Bierbrand und Single Malt Whiskey
- Gutscheine
- und noch vieles mehr…

- …und als Geheimtipp gibt es dieses Jahr den Schlossbräu EDELBOCK und das neue Schlossbräu KUPFER. Ob als Flaschenträger oder in der exklusiven Geschenkbox mit dem passenden Glas dazu: Sie erhalten den Schlossbräu EDELBOCK und das Schlossbräu KUPFER in unserem Brauereigasthof oder im Brauereiverkauf.

Schnell zugreifen: Nur solange der Vorrat reicht!

Kontaktdaten

Schlossbrauerei Autenried GmbH
Bräuhausstraße 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • **Telefon:** +49 (0) 8223/9684-0 • **Telefax:** +49 (0) 8223/9684-20
E-Mail: info@autenrieder.de • Internet: www.autenrieder.de

Autenrieder Brauereigasthof mit **** Wohlfühlhotel
Hopfengartenweg 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • **Telefon:** +49 (0) 8223/9684-40 • **Telefax:** +49 (0) 8223/9684-80
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de • Internet: www.brauereigasthof-autenried.de